

◎今月のおすすめ料理



鯧の甘露煮

春告魚とも呼ばれる鯧を甘露煮にしました。

根菜や高野豆腐が鯧の旨味をたっぷり吸いこみ、優しい味わいに仕上がっています。

春の訪れを感じる季節の味をぜひお楽しみください。

※日替わりメニューの一例となります。ご用意のないタイミングがある旨、ご了承ください。

◎ブッフェメニュー

※以下より日替わりでご提供いたします(1日あたり20品前後となります)。

■和惣菜

野菜しゃぶしゃぶ (30種)

刺身

ひじき煮

さつま芋レモン煮

切干大根

どんこ椎茸旨煮

たたき牛蒡

青菜のお浸し

茄子揚煮

白滝山椒煮

ピリ辛蒟蒻

大学芋

がんと煮

高野豆腐

牛すき煮

風呂吹き大根

菜の花からし和え

旬菜の白和え

若竹煮

新じゃがと厚揚げそばろ餡

しらすの玉子とじ

セロリ醤油漬け

ぜんまい煮

よもぎ麩揚げ煮

鯧の甘露煮

春の炊き込みご飯

白身魚の桜蒸し

桜餅

■揚物

エビフライ

カキフライ

カニクリームコロッケ

■焼物

焼魚 (鮭/鯖)

料理人が焼く特製玉子焼き

■洋食

パン（チーズ、ドライフルーツ）
ハム、ベーコン
ビーフカレー
焼野菜（トマト、他野菜3種）
フルーツ
ヨーグルト
クロワッサン
スクランブルエッグ
ナポリタン
フレンチトースト
ポテトサラダ
牛蒡と人参のサラダ
ジャガバター
蒸し鶏
野菜オムレツ
春野菜のポトフ
新じゃがいものグラタン
ブロッコリーの玉子サラダ
新玉ねぎコンソメ煮
浅利と蕪のクリーム煮
鶏とブロッコリーのトマトソース

■ご飯のおとも

しらすおろし
とろろ
生卵（玉子かけご飯）
漬物・梅干し
納豆・海苔
にんべん『本枯鰹節物語』

◎朝食のご案内



【営業時間】 平日 6:45～10:00(L.O.9:45) / 土日祝日 6:45～14:00(L.O 13:30)

【ご料金】 2,800円

- ・ご利用時間は60分の時間制とさせていただきます。
- ・外来のお客様でもご利用いただけます。
- ・土日祝日については、11:00より平日のブッフェメニューに加え、ホリデープランチ(土日祝)限定の天婦羅や富士湧水パークのしゃぶしゃぶ、スイーツなどをご提供いたします。

